

SAFTIGER EIERLIKÖR-GUGELHUPF - NICHT NUR FÜR OSTERN



ZUTATEN:

für den Teig

- 5 Eier
- 220 g Staubzucker
- 100 ml Eierlikör (ich hatte Eierlikör mit Mohn)
- 250 ml Öl
- 180 g Mehl
- 70 g Speisestärke (z.B. Maizena)
- 1 EL Mohn (wenn man reinen Eierlikör verwendet)
- 1 Pkg. Backpulver

für die Zuckerglasur

- 120 g Staubzucker
- 2-3 EL Wasser



ZUBEREITUNG:

1. Eier und Staubzucker sehr schaumig rühren.
2. Öl einrühren und kurz weiterrühren. Eierlikör dazugeben und nur kurz durchmischen.
3. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und zügig unterrühren bis alles gut vermischt ist.
4. Nun ev. 1 EL Mohn unterrühren.
5. Bei 175 Grad ca. 35-40 Minuten backen. Dabei unbedingt Stäbchenprobe machen. Es kann gut sein, dass er nach 40 Minuten noch nicht durch ist. Erst wenn nichts mehr am Holzstäbchen bleibt, ist der Gugelhupf fertig.
6. Auskühlen lassen und aus der Form nehmen.
7. Zuckerglasur zubereiten. Dabei nur soviel Wasser dazugeben, sodass es eine dickflüssige Masse wird. Wenn die Zuckerglasur zu flüssig ist, wird sie auf dem Gugelhupf nicht sichtbar!